



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002132 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 12:35**

**da ROCCO CAGLIOSTRO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Pizza Terra Sorrento**

Una pizza in cui si ritrovano i prodotti tipici della Campania.

Tempo di preparazione: 1 ore

### **Ingredienti per 2 persone**

Impasto

Farina (w280) 500 g

Acqua 300 ml

Sale 15 g

Lievito 0,5 g

Olio 15 g

Farcitura

50 g di pomodori di Sorrento tagliati a pezzetini

n.12 olive di Gaeta

basilico

fiordilatte q.b.

san marzano q.b.

olio q.b.

### **Prodotti utilizzati**

Farina mulino Caputo, olio Olitalia, pomodori di Sorrento, olive di Gaeta dop, fiordilatte Latteria Sorrentina, San marzano dop La Fiammante

### **Strumenti di cottura**

Forno a legna 400°

### **Preparazione**

Stendere la palline bene, spalmare bene la salsa di san marzano, mettere il fiordilatte ben dosato e poi aggiungere le olive, i pomodori tagliati e il basilico. Infornare in forno ben riscaldato a 400° per 90 secondi e alla fine un po' di olio.

### **Vino consigliato**

Baruch Primitivo Matera Doc 2014